

## Sajtos rudacsák

### Hozzávalók:

50 dkg finomliszt  
25 dkg sertészsír  
1 evőkanál só  
1 tojás  
1-2 evőkanál tejföl  
15 dkg reszelt sajt  
3 dkg élesztő  
1dl tej  
1 teás kanál cukor

### Tetejére:

1tojássárgája  
5 dkg reszelt sajt



### Készítés:

A lényeg, hogy minden szobahőmérsékletű legyen. A liszthez hozzáadjuk a sót, elmorzsoljuk benne a sertészsírt, majd belekeverjük a sajtot. Beleöntjük a cukros tejben megfuttatott élesztőt, a tojást, és a tejfölt. Jól összedolgozzuk, majd legalább félórát pihentetjük. Átgyúrjuk a tésztát, és 1,5 cm vastagra nyújtjuk. Lekenjük tojássárgájával, egyenlő rudakra vágjuk, és reszelt sajttal megszórjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, nem túl szorosan egymáshoz, mert még nő sütés közben. Előmelegített sütőben, 180 C°-on sütjük, szép rózsaszínűre. Hamar kész és finom!

